

調理実習室備品（調理器具）一覧（あいうえお順）

	備品名		備品名		備品名		備品名
あ行	あくとり		口金（丸形・大）		たわし		ボール（中）
	穴あきお玉		計量カップ(1L)		茶こし		ボール（小）
	泡立て器（大）		計量カップ(500ml)		中華鍋		ポット
	泡立て器（小）		計量カップ(200ml)		調味皿		骨抜き
	裏ごし器（万能）		計量カップ(200cc)		調理ばさみ	ま行	巻きすだれ
	裏ごし器（木枠）		計量スプーン（1cc）		電気炊飯ジャー（2升）		マッシャー
	オープン網		計量スプーン（セット）		電気炊飯ジャー（1升）		まな板（肉・お魚用）
	オープン皿（丸型）		ご飯バット		電子はかり		まな板（野菜用）
	落しぶた		ゴムペラ		電子レンジ		ミキサー
	お玉		菜箸		天板ハンドル		蒸し器（角型・大）
	お盆（角型）	さ行	ざる（特大）		天ぶら皿（角型）		蒸し器（角型・中）
	お盆（丸型）		ざる（大）		天ぶら皿（丸型）		めん棒
	おろし器		ざる（中）		トング	や行	やかん
角型オープン皿	ざる（小）	は行	はかり4kg	焼き型（ゼリー型）			
角バット（中）	三角コーナー		はかり2kg	焼き型（プリン型）			
角バット（小）	絞り袋	バット（角・特大）	焼き型（丸型）				
角バット（小）用網	しゃもじ（中）	バット・網（角・特大）	薬味おろし				
かすとり	しゃもじ（大）	バット・網（角・大）	羊羹型(大)				
片手鍋（行平鍋）	寿司用飯台	ハンドミキサー	羊羹型(小)				
片手鍋（深型）	ステンレス柄包丁	フードプロセッサー	ら行	両手鍋（浅型）			
皮むき器	スパテラ	フライ返し		両手鍋（特大）			
缶切り	スポンジ	フライパン	両手鍋（大）				
キッチンタイマー	すり鉢	フライパンのふた	両手鍋（中）				
木べら	すり棒	包丁（野菜用）	レードル				
急須	た行	耐熱ボール	包丁（小）				
口金（星形・大）		玉子焼き器（大）	包丁研ぎ				
口金（星形・小）		玉子焼き器（小）	ボール（大）				

一覧表以外にコップやお皿などの食器類もあります。